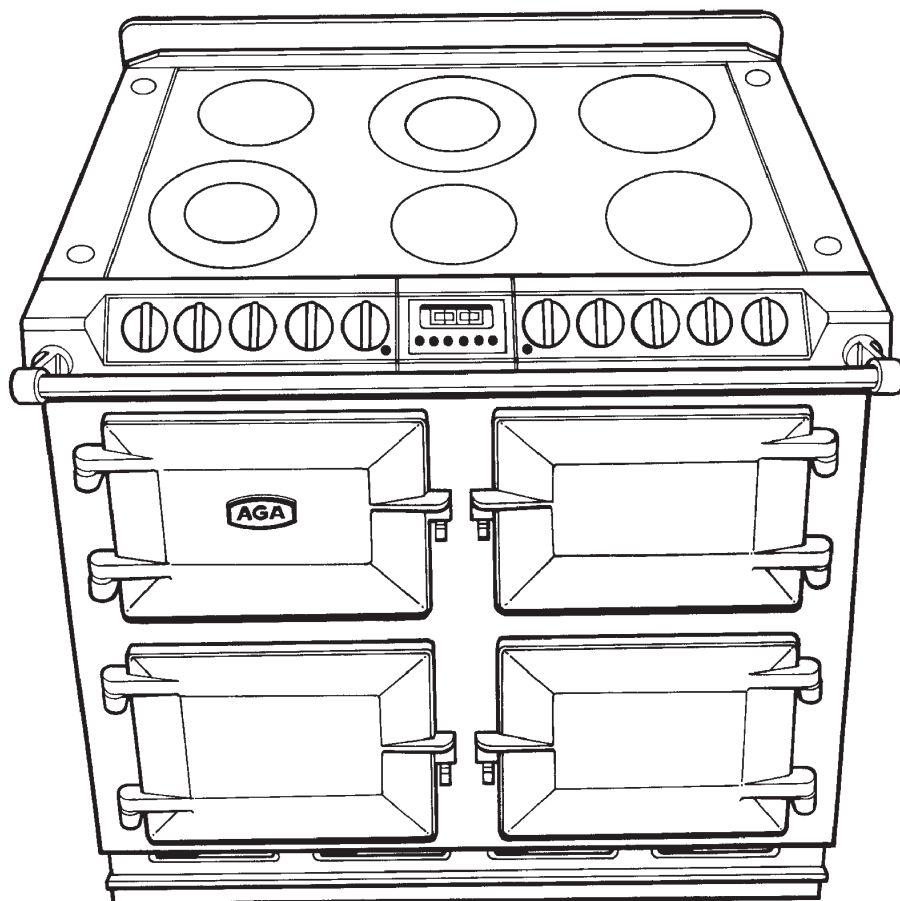
AGA SERIE SIX-FOUR - PIANO IN VETROCERAMICA
MANUALE D'USO

DESN 513131

Comprendente
le istruzioni di manutenzione,
installazione e utilizzo
&
la guida di cottura

Ricordarsi di utilizzare solamente parti di ricambio che sono state certificate essere conformi alle specifiche di sicurezza e performance richieste da AGA quando si sostituisce una parte di questo apparecchio. Non utilizzare parti ricondizionate o copiate non autorizzate espressamente da AGA.

SI PREGA DI LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Per l'utilizzo in IT

04/12 EINS 516308

INDICE

SEZIONE	PAGINA

INTRODUZIONE

In qualità di produttori responsabili, prestiamo sempre attenzione a che i nostri prodotti vengano progettati e costruiti secondo gli standard di sicurezza richiesti sempre che siano installati e utilizzati in modo appropriato.

IMPORTANTE: SI PREGA DI LEGGERE LA GARANZIA ALLEGATA.
Qualsiasi modifica che non sia stata approvata da AGA può invalidare l'omologazione dell'apparecchio e i termini della garanzia e può avere effetti sui diritti previsti dalla legge.
Per la sicurezza e per un utilizzo efficace, si prega di leggere quanto di seguito riportato prima di utilizzare questo nuovo apparecchio AGA.

L'installazione deve rispettare le norme locali e nazionali sui cablaggi elettrici e deve essere eseguita da personale qualificato.

È possibile che alla prima accensione fuoriesca un po' di fumo e odore. Ciò è normale e non è pericoloso (la causa è il rivestimento del forno e il legante presente nell'isolante) e passerà dopo un breve periodo di utilizzo.

Il presente apparecchio è dotato di un piano di cottura in vetroceramica e di tre forni elettrici; il forno inferiore destro è un forno a cottura lenta, il forno superiore destro e un forno convenzionale.

Il forno inferiore sinistro è un forno elettrico ventilato. La ventola posizionata dietro il pannello posteriore assicura una distribuzione virtualmente uniforme del calore all'interno del forno durante la cottura, vale a dire che la temperatura nella posizione del ripiano più basso è uguale alla temperatura nella posizione del ripiano più alto.
Il grill elettrico si trova nella parte alta dello scomparto superiore sinistro.
Fare riferimento allo schema (v. fig. 1) per prendere dimestichezza con la cucina e consultare i differenti capitoli relativi al forno a cottura lenta, al forno ventilato, al forno convenzionale, alle piastre in vetroceramica, ecc.

La cucina è fornita dei seguenti accessori:

5 griglie per forno
1 rostiera grande
1 griglia per grill
1 teglia grill
1 griglia
1 teglia

Nell'imballo sono presenti anche le seguenti parti sfuse:

piano in vetroceramica e insieme della struttura
telaio componenti elettrici e viti di fissaggio
1 insieme del fondale

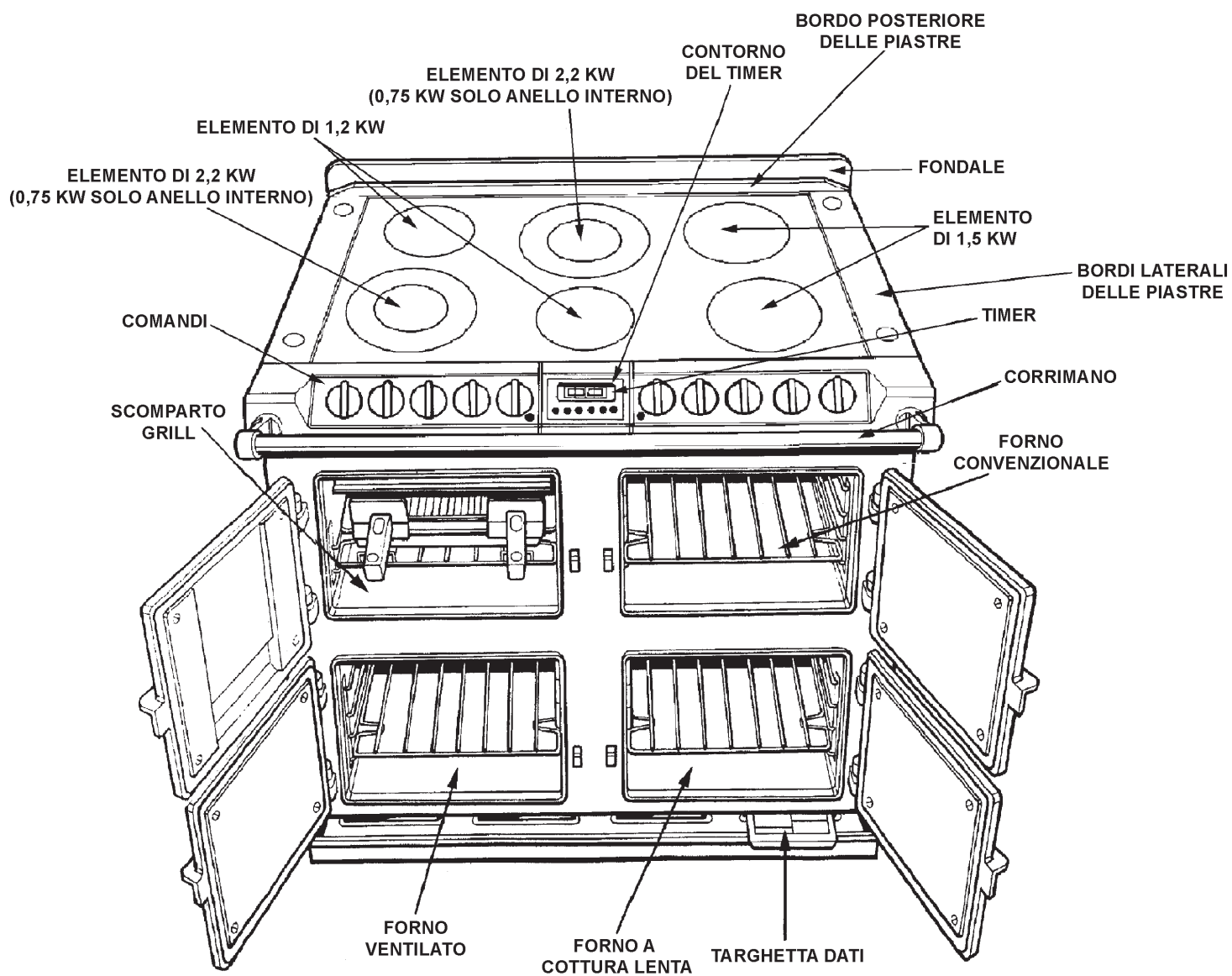



Fig. 1

DESN 516338

Sezione relativa all’installazione

Ricordarsi di utilizzare solamente parti di ricambio che sono state certificate essere conformi alle specifiche di sicurezza e performance richieste da AGA quando si sostituisce una parte di questo apparecchio. Non utilizzare parti ricondizionate o copiate non autorizzate espressamente da AGA.

INSTALLAZIONE

ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il presente dispositivo è stato progettato per il voltaggio indicato sulla targhetta dei dati che si trova nell'apertura di ventilazione destra sulla base della cucina.

La cucina AGA Serie Six-Four con piano di cottura in vetroceramica viene fornita dal produttore con il telaio assemblato e completamente testata. Il piano di cottura in vetroceramica, le porte, il fondale e il corrimano vengono montati durante l'installazione.

DATI TECNICI

PIASTRA

ANTERIORE SINISTRA - doppio circuito - 2,2 kW/0,75 kW - diametro 205/120 mm - riscaldamento rapido

POSTERIORE SINISTRA - circuito singolo - 1,2 kW - diametro 140 mm - riscaldamento rapido

ANTERIORE CENTRALE - circuito singolo - 1,2 kW - diametro 140 mm - riscaldamento rapido

POSTERIORE CENTRALE - doppio circuito - 2,2 kW/0,75 kW - diametro 205/220 mm - riscaldamento rapido

ANTERIORE DESTRA - circuito singolo - 1,5 kW - diametro 155 mm - riscaldamento rapido

POSTERIORE DESTRA - circuito singolo - 1,5 kW - diametro 155 mm - riscaldamento rapido

GRILL E FORNI ELETTRICI

FORNO SUPERIORE - POTENZA NOMINALE - 2,0 kW

GRILL - POTENZA NOMINALE - 2,2 kW

FORNO A COTTURA LENTA - POTENZA NOMINALE - 0,9 kW

FORNO INFERIORE (TERMOVENTILATO) - POTENZA NOMINALE - 2,0 kW

ALIMENTAZIONE ELETTRICA - 230V 50 Hz CARICO TOTALE 16,9 kW

PESO TOTALE DELL’APPARECCHIO - 230 kg

MONTAGGIO E DIMENSIONI DEL PRODOTTO

Tutte le pareti contigue che sporgono al di sopra dell'altezza del piano di cottura devono essere di materiale resistente al calore.

Eventuali pareti laterali su ambo i lati aventi un'altezza superiore a quella della cucina devono trovarsi a una distanza minima in orizzontale di 60 mm dal piano della cucina stessa. (V. fig. 2).

È necessario avere uno spazio minimo di 1000 mm davanti alla cucina per poter eseguire interventi di manutenzione.

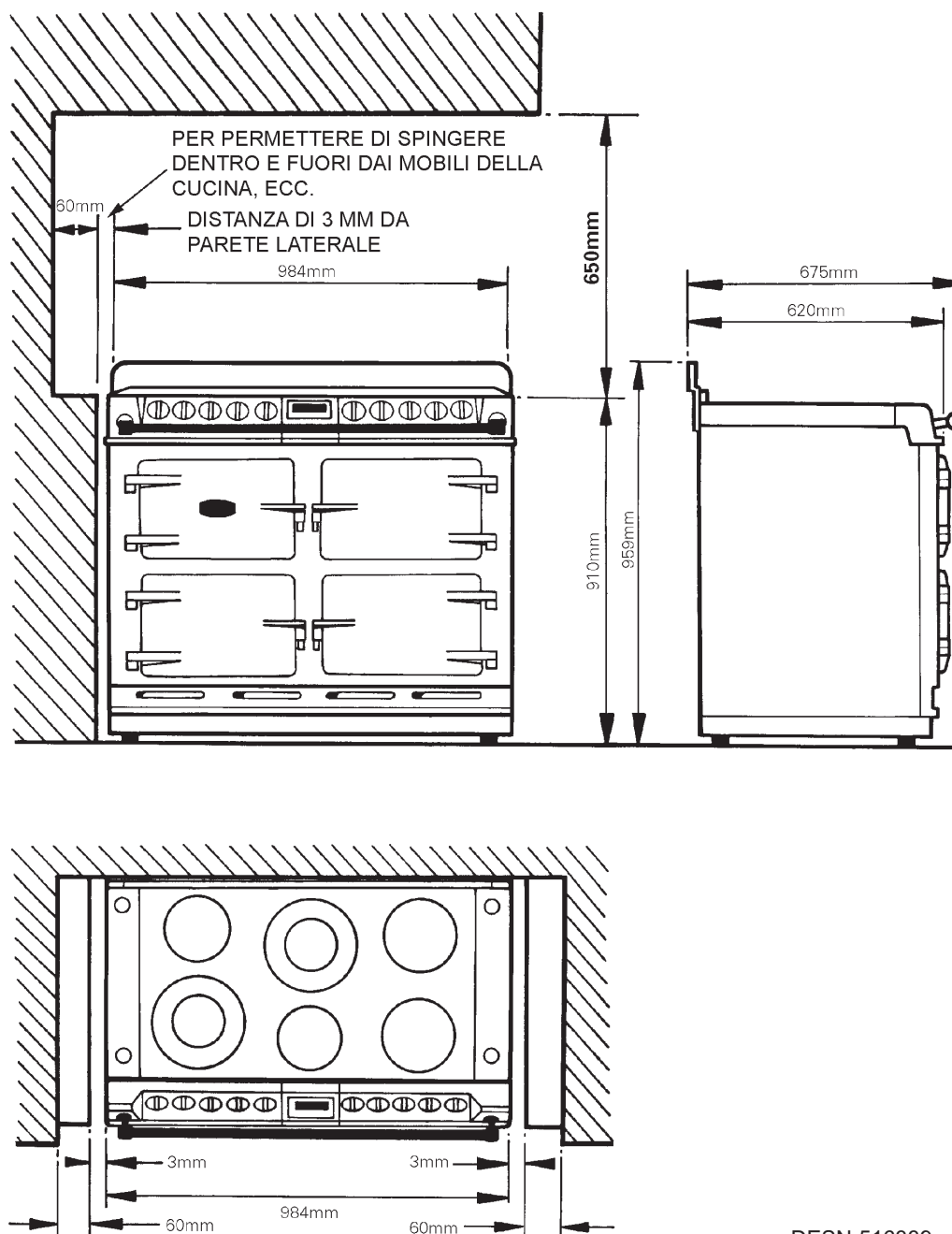
Superfici collocate sopra la cucina devono stare a una distanza minima di 650 mm dal piano della cucina stessa. (Cappa aspirante, vedere più in basso).

Le aperture di ventilazione sulla parte posteriore del piano superiore non devono essere coperte.

La cucina deve poggiare su una superficie solida e livellata; si consiglia di togliere qualsiasi materiale morbido come ad esempio linoleum.

SI PREGA DI PRESTARE ATTENZIONE SE SI INSTALLA UNA CAPPA ASPIRANTE
Se si decide di installare una cappa aspirante, si consiglia di installare solamente la cappa serie Six-Four CH900. Deve essere installata a un'altezza minima di 800 mm sopra le piastre di cottura.

Fig. 2

DESN 516339

COLLEGAMENTO ELETTRICO

IL COLLEGAMENTO ELETTRICO È POSIZIONATO SULLA PARTE SUPERIORE DEL LATO DESTRO DELL'APPARECCHIO, DIETRO IL PANNELLO LATERALE. DURANTE L'INSTALLAZIONE RIMUOVERE IL PANNELLO LATERALE DESTRO PER COLLEGARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

Togliere le 3 viti di fissaggio del pannello laterale per accedere alla morsettiera della linea elettrica. Vedere la fig. 4 per la posizione della copertura.

Ricordarsi di far passare i cavi elettrici di linea attraverso la boccola posizionata nella parte posteriore destra della cucina prima di collegarli alla morsettiera.

FARE RIFERIMENTO ALLA FIG. 3 per il collegamento del cablaggio all'apparecchio.

Ricordarsi che è necessario mantenere il cavo non troppo teso dietro la cucina per poter rimuoverla dalla sua posizione di incasso, ecc.

COLLEGAMENTO MONOFASE - La cucina necessita di una alimentazione elettrica a 45 amp installata assieme a un sezionatore bipolare con distanza minima di contatto di 3 mm e deve essere collegata alla rete elettrica con un cavo minimo di 10 mm^2 per ottemperare alle ultime versioni delle norme di cablaggio locali e nazionali.

IL SEZIONATORE **NON DEVE** ESSERE POSIZIONATO IMMEDIATAMENTE SOPRA LA CUCINA, MA **DEVE** TROVARSI A 2 METRI DALL'APPARECCHIO.

Riposizionare il pannello laterale destro dopo aver completato il collegamento elettrico e applicare le viti di fissaggio.

NOTA: Assicurarsi che la scheda isolante che copre la morsettiera della linea elettrica sia in posizione, tra il panello laterale e la morsettiera.

COLLEGAMENTO MONOFASE - Cavominimo di 10 mm^2 oltre a dover ottemperare alle ultime versioni delle norme di cablaggio locali e nazionali

Fig. 3 DESN 513135

COLLEGAMENTO ELETTRICO (CONTINUAZIONE)

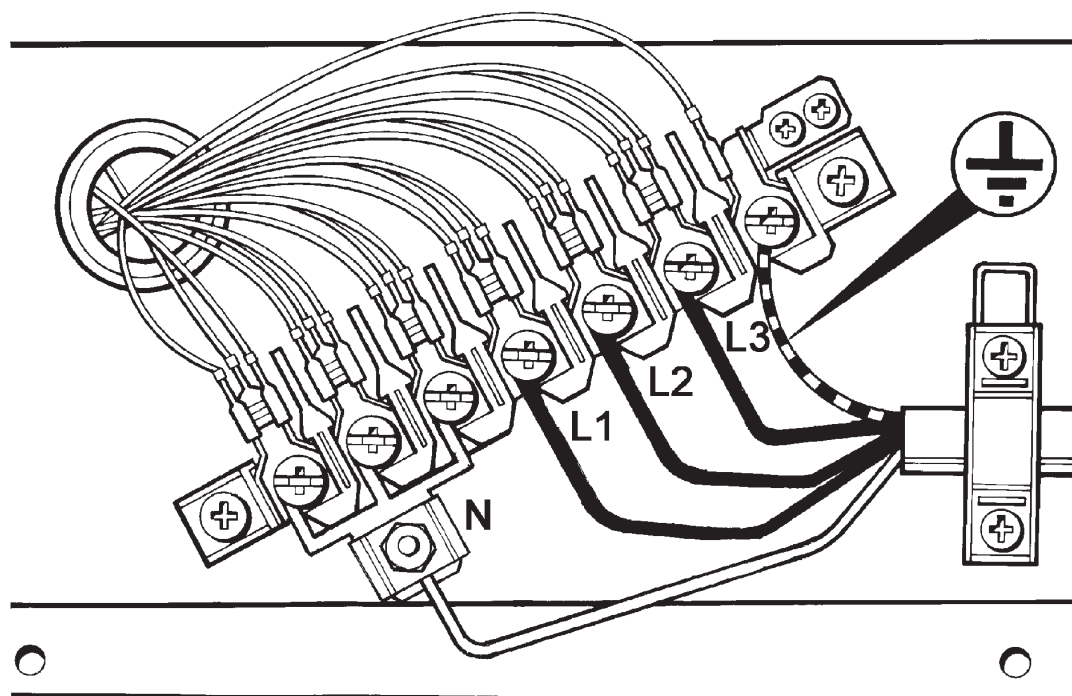
COLLEGAMENTO TRIFASE - Cavominimo di 2,5 mm^2 oltre a dover ottemperare alle ultime versioni delle norme di cablaggio locali e nazionali

L1 - 5,0 kW
L2 - 4,65 kW
L3 - 7,3 kW

Fig. 3A DESN 513134

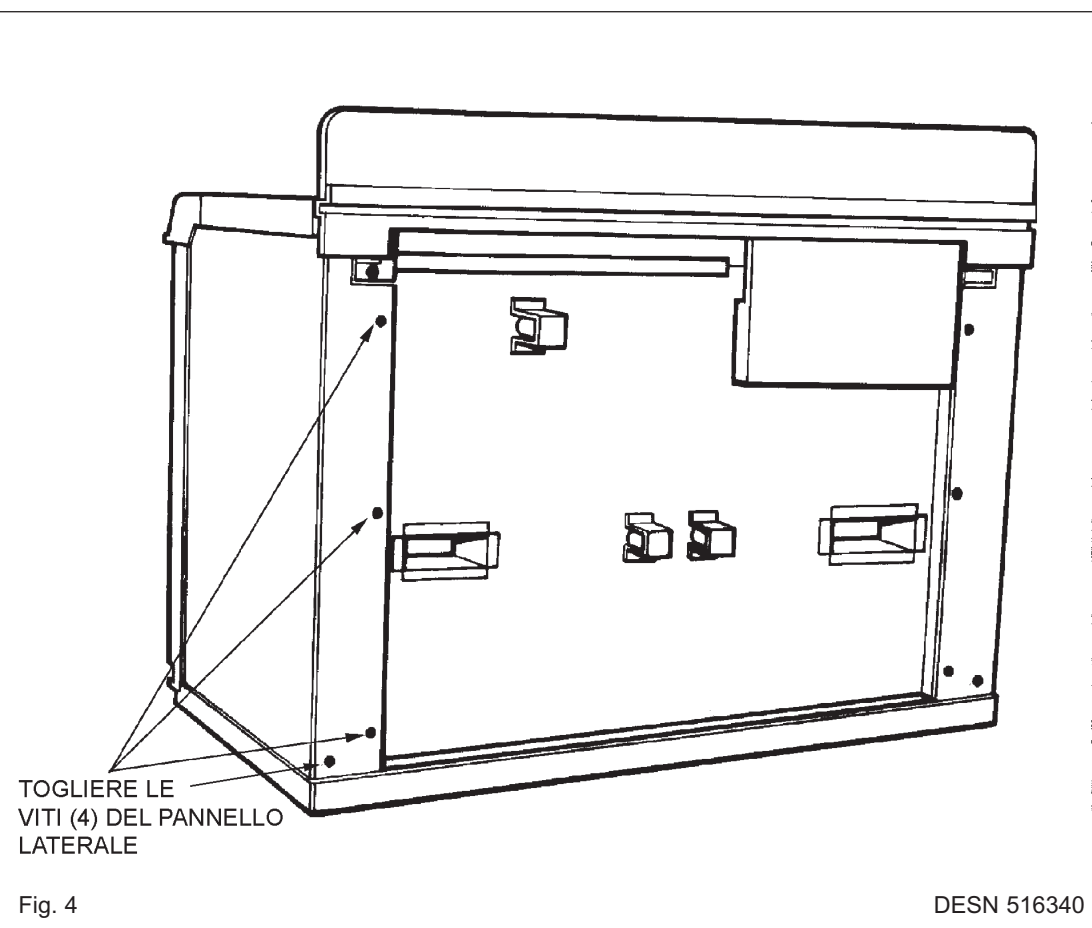
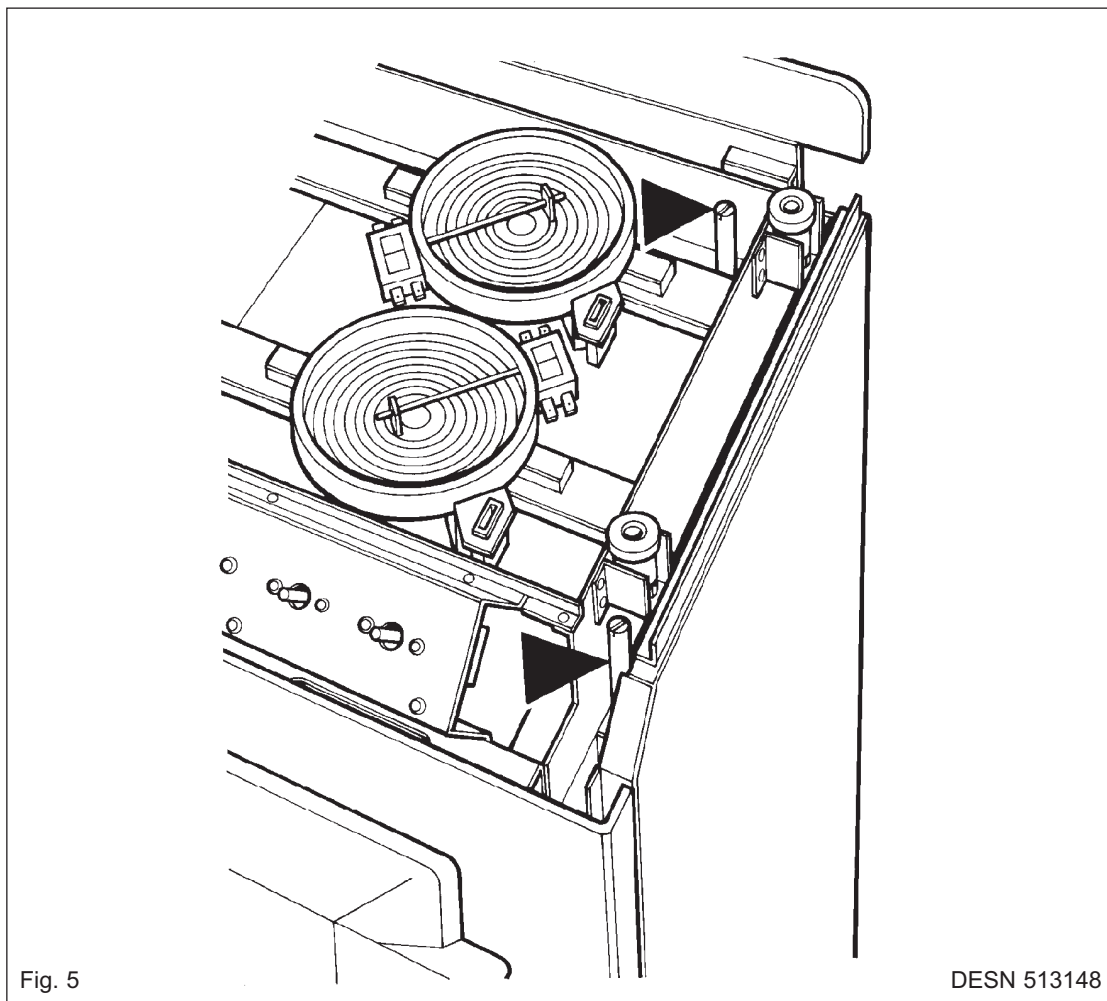



Fig. 4 DESN 516340

LIVELLAMENTO E RUOTE DI POSIZIONAMENTO

INSTALLAZIONE/LIVELLAMENTO

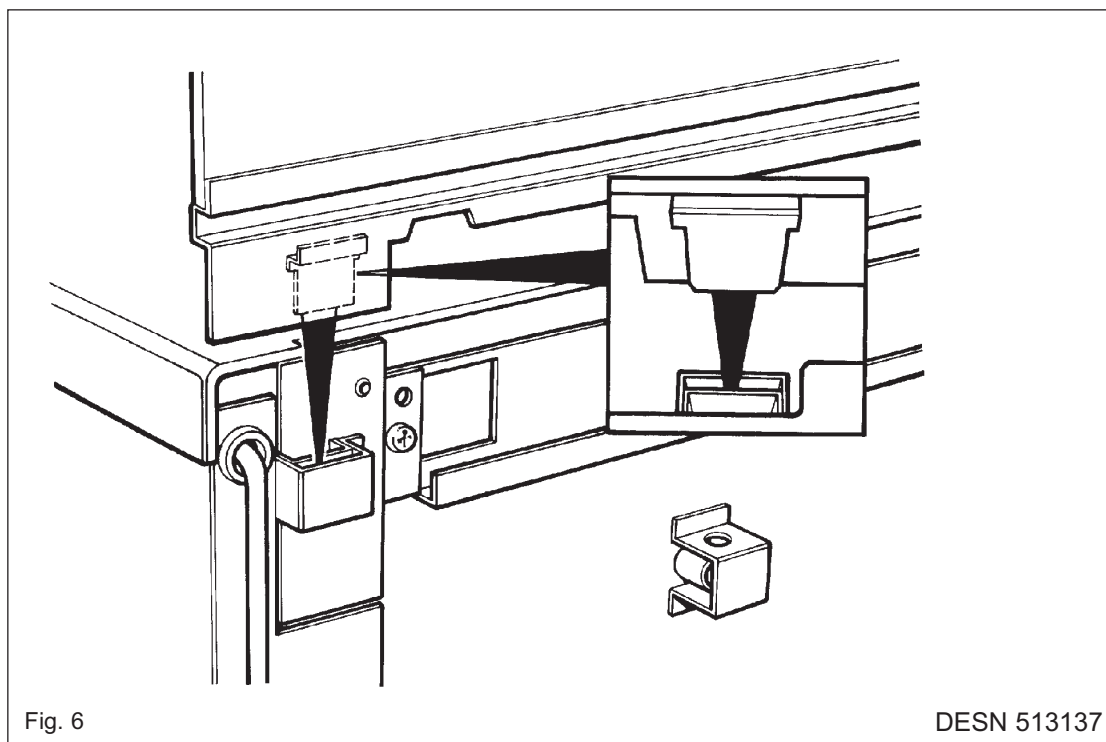
La cucina AGA serie Six-Four con piano di cottura in vetroceramica è stata progettata per essere posizionata su una superficie piana e livellata; eventuali irregolarità della superficie possono essere risolte regolando i quattro piedini di livellamento, uno in ogni angolo della piastra base. Le viti di regolazione sono accessibili togliendo il pezzo in fusione delle piastre (vedere parte “Come togliere il piano di cottura in vetroceramica e la struttura” - sezione manutenzione - pagina 39). Per alzare la cucina girare la vite in senso orario, per abbassarla girare la vite in senso antiorario.

Fig. 5 DESN 513148

La base della cucina è provvista di ruote per un facile posizionamento della stessa.

Quando la cucina è nella posizione corretta, regolare i quattro piedini di livellamento. I piedini devono essere sufficientemente abbassati per evitare che la cucina si muova dalla sua posizione (vedere fig. 5).

FONDALE

1. Collocare le linguette della parte posteriore del fondale nei supporti localizzati in alto dietro la cucina. (Vedere fig. 6).
   Premere fino a che il fondale non sia completamente in posizione.

Fig. 6 DESN 513137

Guida per l’utente

SALUTE E SICUREZZA

APPARECCHIO

MANTENERE I BAMBINI LONTANI DALL'APPARECCHIO IN QUANTO ALCUNE SUPERFICI POSSONO SCOTTARE AL TATTO.

- Durante l'utilizzo la cucina può surriscaldarsi molto. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno dei forni e del grill.

Friggere

- Utilizzare una padella sufficientemente grande per coprire la zona riscaldante corrispondente.

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene e immergerli lentamente nell'olio o nel grasso caldo. In modo particolare, gli alimenti surgelati possono provocare schiuma e fare schizzare l'olio se aggiunti troppo velocemente.

- Cercare di non friggere troppo cibo in una sola volta, specialmente se si tratta di alimenti surgelati.
  Ciò contribuisce solamente ad abbassare troppo la temperatura dell'olio o del grasso, rendendo il cibo untuoso.

- Mantenere la parte esterna della padella pulita e priva di resti di olio o grasso.

- Non riempire mai la padella di olio o di grasso per più di un terzo della sua capacità.

- Tenere sempre sotto controllo il grasso o l'olio mentre si riscalda o durante la cottura.

- Non coprire mai la padella.

- IMPORTANTE: L'olio è un possibile rischio d'incendio: tenere sempre sotto controllo le padelle contenenti olio.

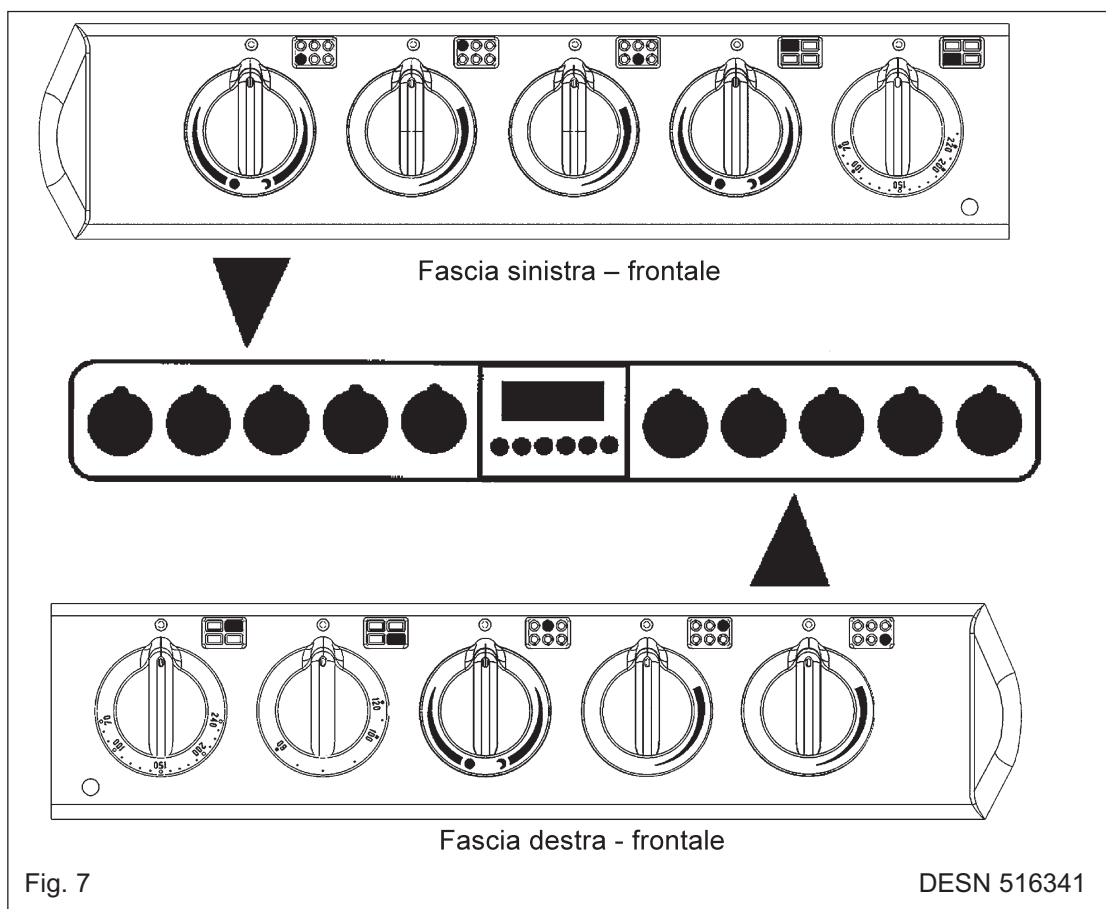
- Nel caso in cui si sviluppi un incendio, coprire con un coperchio e **SPEGNERE** l'apparecchio.

  Non tentare di spegnere il fuoco utilizzando acqua.

  Soffocare le fiamme sul piano di cottura piuttosto di cercare di portare la padella all'esterno.

  Quasi sempre, prendendo la padella per portarla fuori, si causano scottature e ferite.

PANNELLO COMANDI

Fig. 7

- La **MANOPOLA DEL GRILL** deve essere premuta prima di girarla in una delle due direzioni.

  Senso orario accesi entrambi gli elementi
  Antiorario acceso solamente l'elemento centrale

- Anche le manopole del **PIANO DI COTTURA** devono essere premute prima di girarle per portarle all'impostazione desiderata.

- Le **MANOPOLE DI COMANDO DEI FORNI** non devono essere premute e possono essere girate solamente *in senso orario* partendo dalla posizione di spento.

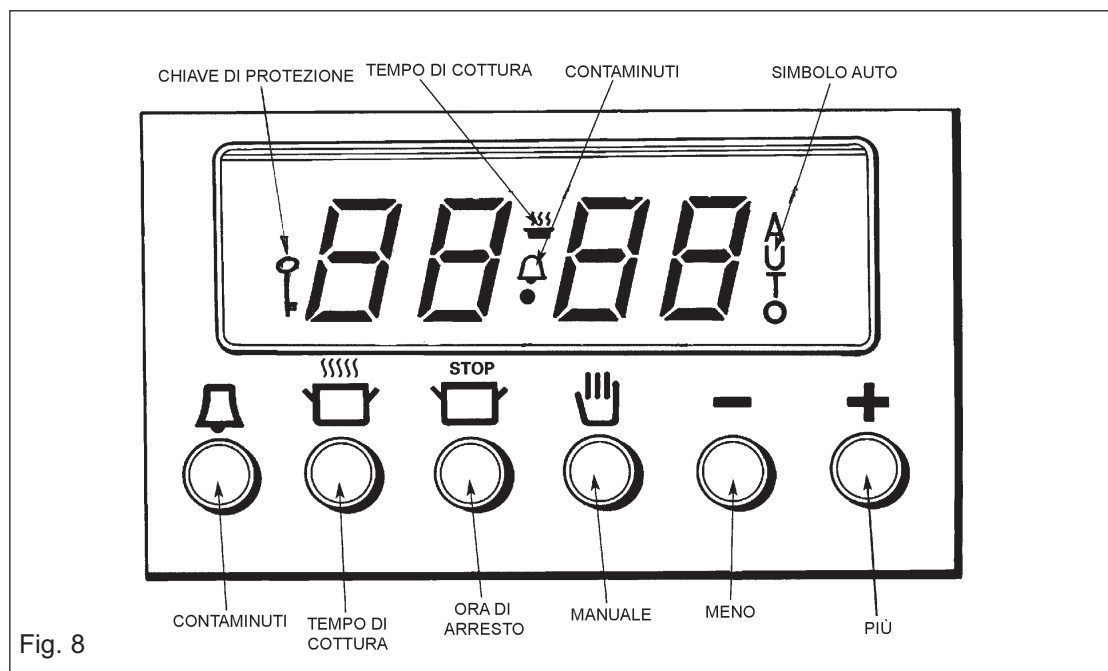
- La **LAMPADA SPIA DEL PIANO DI COTTURA** si illumina quando il piano è caldo per segnalare che è troppo caldo da toccare. C'è un leggero ritardo dopo l'accensione iniziale. La spia rimane accesa quando l'elemento viene spento finché la temperatura non si abbassa raggiungendo un livello sicuro (anche se il piano può essere ancora caldo da provocare un leggero fastidio).

- Le **LAMPADE SPIA DEI FORNI** si illuminano quando i forni sono accesi. La spia si spegne quando viene raggiunta la temperatura desiderata.

IMPOSTARE LA CUCINA PER L'UTILIZZO

Prima di poter utilizzare il forno inferiore sinistro (il forno ventilato) è necessario impostare l'orologio con l'orario del giorno (vedere pagina 31).

È un orologio con formato 24 ore e quando viene collegato alla fornitura elettrica o dopo un'interruzione della fornitura di elettricità, l'orologio visualizza alternativamente **AUTO** e **0.00**.

Fig. 8

IMPOSTARE L'ORA DEL GIORNO

1. Premere e mantenere premuti i pulsanti **CONTAMINUTI** e **TEMPO DI COTTURA** contemporaneamente, (l'indicazione **AUTO** lampeggia e **0.00** viene visualizzato in modo fisso) premere i pulsanti **+** o **-** finché non viene visualizzata l'ora effettiva. L'ora aumenterà/diminuirà dalle 12.00 in intervalli di un minuto, inizialmente lentamente e poi sempre più rapidamente.

La cucina è ora pronta per essere usata in modalità manuale.

PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

- **NON UTILIZZARE IL PIANO DI COTTURA SE È INCRINATO.**
- **NON METTERE FOGLIO DI ALLUMINIO SULLA SUPERFICIE DEL PIANO DI COTTURA.**
- Il piano di cottura è provvisto delle seguenti sei piastre:

  anteriore sinistra - doppio circuito - 2,2 kW/0,75 kW - diametro 205/120 mm - riscaldamento rapido

  posteriore sinistra - circuito singolo - 1,2 kW - diametro 140 mm - riscaldamento rapido

  anteriore centrale - circuito singolo - 1,2 kW - diametro 140mm - riscaldamento rapido

  posteriore centrale - doppio circuito - 2,2 kW/0,75 kW - diametro 205/120mm - riscaldamento rapido

  anteriore destra - circuito singolo - 1,5 kW - diametro 155 mm - riscaldamento rapido

  posteriore destra - circuito singolo - 1,5 kW - diametro 155 mm - riscaldamento rapido

- Quando le piastre sono accese, l'area riscaldante diventa rossa.
- Le piastre sono provviste di un interruttore di sicurezza che limita la temperatura della ceramica se le piastre sono accese senza pentole o se le piastre rimangono accese a lungo alla potenza massima.

Per ottenere il massimo dalla piastra di cottura

- Assicurarsi che la pentola copra l'area riscaldante.
- Spegnere le piastre quando la cottura è completa.
- Non cuocere direttamente sulla superficie del piano di cottura. Utilizzare sempre una pentola.
- Non utilizzare il piano di cottura come tagliere o piano di appoggio.
- Alzare sempre la pentola per toglierla dalla superficie. Non tirare o spingere le pentole in posizione.
- Per la pulizia utilizzare sempre i prodotti e i metodi consigliati. Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".

Scelta delle pentole

- **Si devono** utilizzare esclusivamente pentole con fondo liscio e piano consigliate per piani di cottura in vetroceramica.
- Se si utilizzano pentole in ghisa, assicurarsi che abbiano un fondo piano lavorato a macchina.
- Non utilizzare mai pentole con fondo incassato o scanalato.
- Il fondo della pentola deve coprire l'area riscaldante.
- Scegliere una pentola sufficientemente grande in modo da evitare traboccamenti. In modo particolare quando si preparano cibi contenenti zucchero come marmellate, composte, frutta, ecc.
- Non ricoprire con pentole il bordo del piano di cottura in vetroceramica in quanto si può rovinare la superficie smaltata del piano superiore.
- Per ottenere i migliori risultati, il fondo delle pentole smaltate dovrebbe avere uno spessore di 2 - 3 mm e le pentole in acciaio inossidabile fondo sandwich di 4 - 6 mm di spessore.

IL GRILL

- **LO SPORTELLO DELLO SCOMPARTO DEL GRILL DEVE RIMANERE APERTO QUANDO IL GRILL È IN FUNZIONE.**

- **Attenzione: quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono essere molto calde. I bambini dovrebbero essere tenuti lontani.**

- Il grill istantaneo ad alta velocità è suddiviso in due aree per risparmiare energia e per adattarsi alle esigenze individuali di cottura al grill.

- Girando la manopola del grill in senso orario, è possibile utilizzare tutta l'area del grill per grandi quantità di cibo. Girando la manopola del grill in senso antiorario, è possibile utilizzare solamente l'area centrale del grill per piccole quantità come, ad esempio, due fette di pane, una o due costolette, ecc.

- La maggior parte degli alimenti vengono preparati a temperatura massima, ma in caso di pezzi di carne/pollame più spessi e per cibo quale bistecche ben cotte, la temperatura può essere ridotta abbassando l'impostazione del comando.

- Per ottenere risultati migliori, preriscaldare a temperatura massima per circa 2 minuti.

- La teglia grill si colloca sulla griglia fornita. La griglia è stata progettata per rimanere bloccata in posizione, ma è possibile rimuoverla per pulirla. (Vedere fig. 9B).

- Gli alimenti devono essere cucinati sulla griglia o dentro la teglia grill. Alcuni piatti possono essere messi direttamente sulla griglia o sulla base dello scomparto. Ciò è utile per gratinare la parte superiore dei cibi, come ad esempio cavolfiori con formaggio.

- Le pareti laterali del forno sono autopulenti.

- La teglia grill può essere conservata sulla base dello scomparto del grill quando il grill è spento.

Le informazioni riportate di seguito sono solamente una guida, in quanto la forma, lo spessore, la dimensione e il gusto personale possono variare.

ALIMENTO	**IMPOSTAZIONE CALORE CONSIGLIATO**
Pane tostato	ALTO
Pasticcini sottili/Focaccine/Muffin	ALTO
Bacon	ALTO
Salsiccia	DA ALTO A MEDIO
Hamburger	MEDIO come da istruzioni nella confezione
Bistecca media cottura/al sangue	DA ALTO A MEDIO
Costolette	DA ALTO A MEDIO
Pesce - intero	DA ALTO A MEDIO
- tranci	DA ALTO A MEDIO
- filetti	ALTO
Pollo in porzioni	DA ALTO A MEDIO
Gratinature, ad esempio meringhe patate, formaggio, ecc.	ALTO

I FORNI (GENERALE)

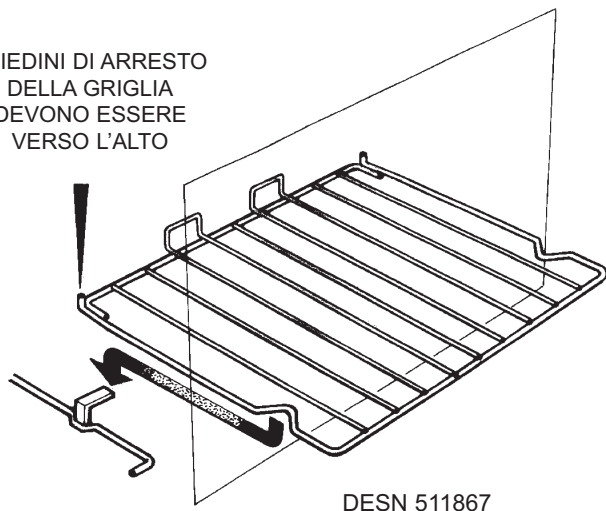
In generale

- I forni e lo scomparto del grill sono provvisti di pannelli laterali e posteriori autopulenti. Anche il cielo del forno è in smalto autopulente.
- Le griglie sono state progettate per non inclinarsi.
- Le posizioni delle griglie si contano partendo dal basso.
- Posizionare i piatti nel centro della griglia.
- Per rimuovere una griglia, liberarla dalle tacche laterali alzandola e farla scorrere in avanti. Per rimettere una griglia, inserirla nel forno con i piedini nella parte posteriore rivolti verso l'alto. Farla scorrere in posizione sopra le tacche laterali e farla appoggiare sulla guida.
- Non appoggiare le griglie o gli alimenti sulle basi dei forni.
- Preriscaldare i forni alla temperatura appropriata finché la spia luminosa non si spegne.
- Per una distribuzione efficace del calore, lasciare uno spazio di almeno 12 mm tra i piatti e le pareti del forno.
- Non utilizzare una rostiera o una teglia più grandi di quelle fornite con la cucina.
- Quando si utilizza il forno ventilato, ridurre le impostazioni del forno convenzionale di 10°C - 20°C e, in alcuni casi, ridurre il tempo di cottura fino a 10 minuti per ora.
- È importante verificare che il cibo sia bollente prima di servirlo.
- È possibile variare le impostazioni e i tempi di cottura secondo i propri gusti personali.

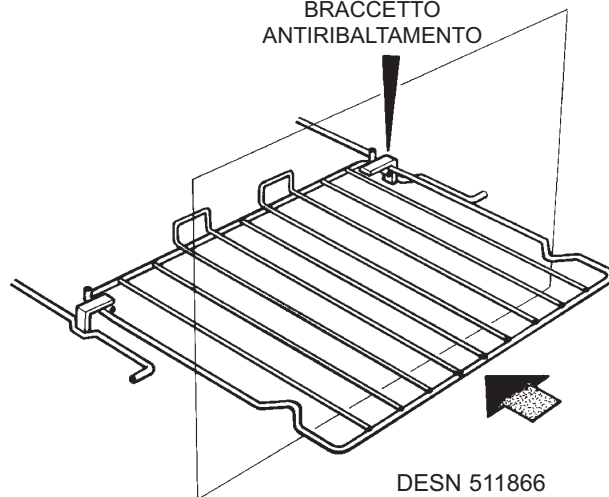
Condensa

La condensa si forma quando sono presenti calore e umidità, ad esempio durante la cottura. Quando possibile, cercare di fare in modo che gli alimenti che contengono molta umidità siano coperti, ad esempio piatti cotti in casseruola. Se si forma condensa, rimuoverla immediatamente.

Griglie per forno - Le griglie dei forni si possono estrarre

I PIEDINI DI ARRESTO DELLA GRIGLIA DEVONO ESSERE VERSO L'ALTO

DESN 511867

Riposizionare così:
mettere nella guida come indicato sopra.

ARRESTO DELLA GRIGLIA E BRACCETTO ANTIRIBALTAMENTO

DESN 511866

Da notare: la griglia fuoriesce fino alla posizione di stop.

Fig. 9A

Griglia per grill - NON UTILIZZARE COME GRIGLIA PER FORNO.
Da notare la differenza delle protezioni griglia davanti e dietro

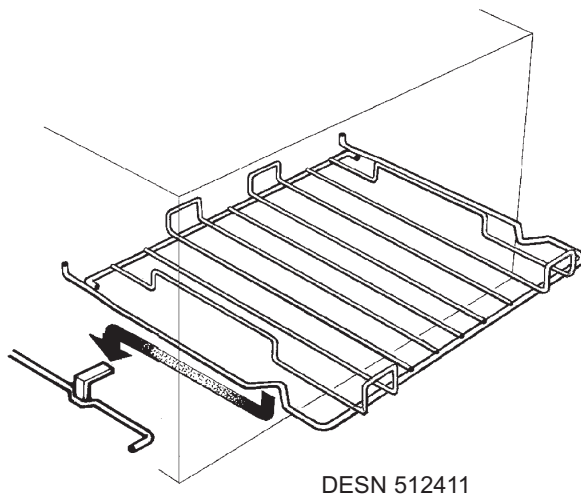



Fig. 9B

FORNO A COTTURA LENTA

IL FORNO A COTTURA LENTA

Questo forno viene utilizzato per cotture lunghe e lente, superiori alle 6 - 8 ore, per mantenere le pietanze calde e per riscaldare piatti brevemente.

BISOGNA PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE QUANDO SI SCALDA PORCELLANA FINE - UTILIZZARE L'IMPOSTAZIONE PIÙ BASSA

L'impostazione per la cottura lenta è l'area indicata tra 110ºC - 120ºC nella manopola del forno.

UTILIZZARE LE IMPOSTAZIONI DEL FORNO A COTTURA LENTA

Punti da tenere presenti durante la preparazione degli alimenti.

- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare gli utensili da cucina AGA in acciaio inossidabile; AGA consiglia la casseruola con coperchio AG30012.
- Non mettere le pietanze direttamente sulla base del forno. Posizionarle sempre sulla griglia fornita (vedere fig. 9B).
- I tagli di carne e pollame devono essere cucinati a 180°C (160° forno ventilato) per 30 minuti.
- La carne/il pollame devono essere avvolti in 2 fogli di alluminio per garantire un'ottima tenuta in modo da mantenere i succhi naturali e i sapori che normalmente si perdono se l'alimento è cucinato ad alte temperature. La giuntura del foglio di alluminio **DEVE** essere situata nella parte superiore del pezzo di carne per evitare gocciolamenti.
- Mettere sempre i pezzi di carne coperti su una griglia sopra una rostiera per garantire una buona circolazione dell'aria.
- I pezzi di carne di oltre 2,7 kg e il pollame di oltre 2 kg non sono adatti al metodo di cottura lento.
- Questo metodo non è adatto per carne e pollame ripieni.
- Assicurarsi che la carne di maiale e il pollame raggiungano una temperatura di almeno 90°C.
- Portare sempre a ebollizione zuppe, piatti in casseruola e liquidi prima di metterli in forno.
- Quando si cucinano piatti in casseruola o brasato di carne coprire gli alimenti prima con foglio di alluminio e poi con un coperchio per chiudere bene ed evitare che si secchino.
- Tutti gli alimenti cucinati con il metodo di cottura lento si dovrebbero cuocere per almeno 6 ore. Si manterranno in questa impostazione per ulteriori 1-2 ore ma in alcuni casi si noterà un peggioramento nell'aspetto.
- Spingere bene le pietanze nella parte interna del forno per assicurarsi che siano posizionate sopra l'elemento.
- Scongelare sempre completamente il cibo congelato prima di cuocerlo.
- Gli ortaggi da radice si cuociono meglio se tagliati a pezzettini.
- Regolare di condimenti e leganti alla fine del tempo di cottura.
- I piatti a base di uova e pesce necessitano di una cottura di 1-5 ore solamente e devono prepararsi durante il giorno così da poterli controllare di tanto in tanto.
- I fagioli rossi secchi devono essere fatti bollire almeno 10 minuti, poi scolati e infine aggiunti ai piatti da preparare al forno.

CONSERVAZIONE E RISCALDAMENTO DEGLI ALIMENTI

- Se gli alimenti devono essere congelati o non serviti subito, farli raffreddare il più rapidamente possibile in un contenitore pulito.
- Scongelare completamente in frigorifero il cibo congelato prima di riscaldarlo.
- Riscaldare bene il cibo e velocemente in una piastra o nel forno caldo a 180ºC (160ºC nel forno ventilato) e servirlo immediatamente.
- **Riscaldare il cibo solamente una volta.**

IDEE PER IL FORNO A COTTURA LENTA

Molte ricette favorite possono essere adattate a questo tipo di cottura. Verificare che il vasellame da cottura scelto sia della giusta misura per il forno.

Menù 1 Cottura 6 - 8 ore

Spezzatino di manzo alla birra

Patate al cartoccio

Ricette

Spezzatino di manzo alla birra

30 ml di olio
675 g di cotennotto tagliato a cubetti
1 spicchio d'aglio schiacciato
2 carote a fettine
100 g di funghi tagliati a quarti
2 cipolle medie a fettine
40 g di farina
5 ml di senape in grani
10 ml di zucchero grezzo di canna
30 ml di passata di pomodoro
450 ml di birra scura
sale e pepe macinato fresco

1. In una casseruola, saltare a fuoco vivo la carne con olio ben caldo finché non sarà rosolata. Togliere la carne.
2. Rosolare l'aglio, le cipolle, le carote e i funghi.
3. Incorporare la farina e mescolare bene.
4. Aggiungere la senape, lo zucchero e la passata di pomodoro.
5. Incorporare la birra e il condimento. Rimettere la carne.
6. Portare a ebollizione e coprire. Passare al forno.

Patate al cartoccio

4 patate medie

1. Lavare le patate e bucarle bene con una forchetta.
2. Avvolgerle in un foglio di alluminio.
3. Metterle direttamente sulla griglia forno.

<u>Menù 2</u> cottura 6 - 8 ore

Filetto di agnello arrosto

Patate gratinate alla dauphinoise

Pudding di pane e burro

Ricette

<u>Filetto di agnello arrosto</u>

900 g - 1,25 kg di agnello

1. Aggiungere i condimenti all'agnello e avvolgerlo in fogli di alluminio
2. Mettere la carne su una griglia (se possibile) sopra una teglia bassa.

<u>Patate gratinate alla dauphinoise</u>

450 g di patate a fette sottili
1-2 spicchi d'aglio schiacciati
125 ml di panna densa
sale e pepe nero macinato fresco

1. Imburrare una pirofila ovale o rettangolare.
2. Disporre le patate in strati, aggiungere sale, pepe e l'aglio, terminando con uno strato di patate.
3. Versare sopra la panna e coprire bene con un foglio di alluminio.

<u>Pudding di pane e burro</u>

6-8 fette medie di pane integrale
Circa 50 g di burro fuso
La scorza grattugiata di un'arancia (opzionale)
25 g di noce di cocco essiccato
50 - 100 g di frutta tropicale mista
50 g di zucchero di canna
450 ml di latte
2 uova

1. Imburrare una pirofila ovale o rettangolare.
2. Togliere la crosta e tagliare le fette di pane in rettangoli/triangoli.
3. Immergere i pezzi di pane nel burro su un lato per coprire il fondo della pirofila, con il lato del burro verso l'alto.
4. Cospargere con la metà della frutta, della noce di cocco, dello zucchero e della scorza d'arancia.
5. Coprire con un altro strato di pane inzuppato nel burro e cospargere con la restante scorza, frutta, noce di cocco e zucchero.
6. Sbattere le uova con il latte e versare sopra il pane. Lasciare riposare mezz'ora prima di cuocere al forno. Cuocere scoperto.

<u>Menù 3</u> Cottura 6 - 8 ore

Pasticcio di prosciutto affumicato e albicocche

Cavolo rosso brasato

Pudding di San Clemente

Ricette

Pasticcio di prosciutto affumicato e albicocche

2 fette di prosciutto affumicato dello spessore di circa 15 mm
100 g di albicocche essiccate non ammollate
25 g di uvetta sultanina
3 patate grandi a fette sottili
300 ml di brodo ristretto di pollo
50 g di burro fuso

1. Togliere la cotenna dal prosciutto. Incidere i bordi e mettere le fette in una pirofila.
2. Cospargere con le albicocche, l'uvetta e il pepe.
3. Mettere le fette di patate leggermente sovrapposte sopra il prosciutto. Versarci sopra il brodo.
4. Spennellare con il burro fuso e mettere in forno.

Cavolo rosso brasato

350 g di cavolo rosso
25 g di burro
1 cipolla media a fettine
1 mela da cuocere media a fettine
30 ml di aceto di sidro
45 ml di miele
sale e pepe

1. Affettare finemente il cavolo rosso.
2. Sciogliere il burro in una padella grande e rosolare la cipolla e la mela finché non iniziano ad ammorbidirsi.
3. Aggiungere il cavolo e continuare con la cottura per altri 2 minuti.
4. Aggiungere l'aceto, il miele e i condimenti.
5. Passare il tutto in una pirofila da forno e coprire bene con un foglio di alluminio. Mettere in forno.

Pudding di San Clemente

2 fette tonde di pane integrale tagliate spesse
un po' di latte
50 g di burro o margarina
50 g di zucchero di canna
la scorza grattugiata e il succo di 1 limone
la scorza grattugiata e il succo di 1 arancia
3 uova
zucchero semolato da cospargere

1. Imburrare una pirofila da forno e allineare sul fondo i pezzi di pane.
2. Versare latte a sufficienza per inzuppare il pane.
3. Sbattere insieme il burro o la margarina e lo zucchero.
4. Aggiungere i tuorli e la scorza e il succo del limone e dell'arancia.
5. Montare i bianchi d'uovo a neve e incorporare quasi tutto al burro e allo zucchero.
6. Versare il composto sopra il pane.
7. Concludere con uno strato del bianco d'uovo rimanente, cospargere finemente con lo zucchero. Non coprire. Mettere in forno.

Menù 4

Chili con carne

Pudding al profumo di mandorla e mela

Ricette

Chili con carne

450 g di manzo macinato
1 barattolo di pomodori di 400 g
1 barattolo di fagioli rossi di 400 g
1 confezione di preparato di spezie per chili con carne
100 ml d’acqua

1. Fare rosolare il manzo macinato in una casseruola.
2. Aggiungere mescolando il preparato di spezie.
3. Aggiungere i fagioli scolati, i pomodori e l’acqua.
4. Mescolare bene il tutto. Portare a ebollizione, coprire bene e passare in forno.

Pudding al profumo di mandorla e mela

450 g di mele da cuocere
50 g di caramelle mou alla vaniglia, spezzettate
50 g di burro ammorbidito
50 g di zucchero di canna
50 g di mandorle tritate
12 g di farina
1 uovo
essenza di mandorla

1. Imburrare una pirofila.
2. Mescolare le mele e le caramelle e metterle nella pirofila.
3. Amalgamare il resto degli ingredienti e aggiungere alcune gocce di essenza di mandorla.
4. Spargere bene le mele. Non coprire e passare in forno.

GUIDA ALLA COTTURA AL FORNO

Suggerimenti di cottura

- Le posizioni delle griglie si contano partendo dal basso.
- Posizionare i piatti nel centro della griglia.
- Quando si utilizza il forno ventilato, ridurre le impostazioni del forno convenzionale di 10ºC - 20ºC e, in alcuni casi, ridurre il tempo di cottura fino a 10 minuti per ora.
- È importante verificare che il cibo sia bollente prima di servirlo.
- È possibile variare le impostazioni e i tempi di cottura secondo i propri gusti personali.

Forno convenzionale

- Il forno superiore destro è un forno convenzionale: gli elementi riscaldanti sono localizzati nella parte superiore e sotto la base dello scomparto del forno.
- Le tabelle di cottura sono una guida generale ma i tempi e le temperature possono variare in funzione di ricette personali.
- Le sezioni sulla carne devono essere utilizzate come guida generale ma possono variare in funzione della dimensione, della forma del taglio e se è con l'osso o disossato.
- Scongelare i tagli di carne congelati prima della cottura.
- I tempi si intendono per cottura senza coperchio. Se la cottura è con coperchio, aggiungere tempo addizionale.
- Il tacchino/pollo è cotto se i succhi escono chiari quando si buca con uno spiedino. Se i succhi sono ancora rosa continuare con la cottura e verificare ogni 15 minuti.
- I ripiani sono numerati dal basso verso l'alto.

ALIMENTO	IMPOSTAZIONE ºC	POSIZIONE GRIGLIA	TEMPO DI COTTURA INDICATIVO E NOTE
Pesce			
Pesce intero, ad esempio trota, sgombro	190	2 o 3	25 - 30 min secondo la dimensione
Tranci	190	2 o 3	20 - 30 min secondo lo spessore
Pesce fritto al forno	210 - 220	3 o 4	25 min secondo le istruzioni della confezione
Salmone (2,7 kg)	160 - 170	1 o 2	15 - 18 min per 450 g
Carne e pollame			
Manzo	180 - 190	1 o 2	30 min per 450 g + 30 min extra (media cottura al sangue)
Agnello	180 - 190	1 o 2	25 min per 450 g + 25 min extra
Maiale	180 - 190	1 o 2	30 - 35 min per 450 g + 35 min extra
Pollo	190 - 200	1 o 2	20 - 35 min per 450 g + 20 min extra
Tacchino	180 - 190	1	15 - 18 min per 450 g + 15 min extra
Anatra e oca	190 - 200	1	25 min per 450 g + 25 min extra
Pietanza in casseruola	150 - 160	1 o 2	1 1/2 - 3 ore secondo la ricetta
Pudding			
Pudding a base di latte	160	1 o 2	2 ore
Crema al forno	150	1 o 2	35 min
Dolce di pan di spagna al forno	190	2 o 3	45 min - 1 ora utilizzando frutta cruda
Dolce a base di frutta	190 - 200	2 o 3	45 min - 1 ora

ALIMENTO	IMPOSTAZIONE ºC	POSIZIONE GRIGLIA	TEMPO DI COTTURA INDICATIVO E NOTE
Guarnizioni di meringa	140 - 150	1 o 2	45 min
Meringhe	100 - 110	2	3 - 4 ore - Girare le meringhe non appena si sono rapprese
Miscele con lievito			
Pane - filoni	220 - 230	1	30 - 45 min
Pane - panini	220 - 230	2 o 3	15 - 20 min
Dolcetti di Chelsea, ecc.	190	1 o 2	25 - 35 min
Torte, paste, biscotti e focaccine da tè			
Tortine	190	3	20 - 25 min
Pan di Spagna ripieno	180	3	25 - 30 min
Tronchetto	190	2 o 3	7 - 10 min
Torta margherita senza grassi (180 mm)	190	3	20 min
Focaccine da tè	220	3	10 - 15 min
Torta Madeira	180	1 o 2	1 ora - Metterci sopra un pezzo di scorza di cedro dopo 20 min
Torta alla frutta	150	1	2 - 2 $^{1}/_{2}$ ore
Torta di Natale	140 - 150	1	4 - 4 $^{1}/_{2}$ ore
Pan di zenzero	150 - 160	1 o 2	1 - 1 $^{1}/_{2}$ ore
Biscotti di pasta frolla	150	2 o 3	1 $^{1}/_{4}$ - 1 $^{1}/_{2}$ ore
Biscotti	170 - 180	2 o 3	15 - 25 min secondo la ricetta
Pasticcini e pane dolce da tè	180 - 190	2 o 3	30 min - 1 $^{1}/_{2}$ ore secondo la ricetta
Pasticcini di pasta brisée	200	2 o 3	Tartellette 20 - 25 min secondo la ricetta, crostate 45 - 50 min secondo la ricetta
Pasta brisée con uovo	190	2 o 3	25 min
Pasta sfoglia	220 - 230	2 o 3	8 - 10 min secondo la ricetta
Pasta bignè	200	2 o 3	25 - 35 min
Vario			
Yorkshire Pudding - grande	220	2 o 3	45 min
Yorkshire Pudding - porzione individuale	220	2 o 3	20 - 25 min
Soufflé	190	2	45 min

Forno ventilato

- Il forno inferiore sinistro è un forno ventilato: l'aria viene fatta circolare per ottenere una temperatura costante all'interno di tutto il forno. In molti casi nel forno ventilato gli alimenti possono essere cucinati a una temperatura inferiore di circa 10ºC - 20ºC.
- Le tabelle di cottura sono una guida generale ma i tempi e le temperature possono variare in funzione di ricette personali.
- Le sezioni sulla carne devono essere utilizzate come guida ma possono variare in funzione della dimensione, della forma del taglio e se è provvisto o meno di osso.
- Scongelare completamente i tagli di carne congelati prima della cottura.
- I tempi si intendono per cottura senza coperchio. Se la cottura è con foglio di alluminio, aggiungere tempo addizionale.
- Il tacchino/pollo è cotto se i succhi escono chiari quando si buca con uno spiedino. Se i succhi sono ancora rosa continuare con la cottura e verificare ogni 15 minuti finché i succhi non escano chiari.

ALIMENTO	IMPOSTAZIONE ºC	TEMPO DI COTTURA INDICATIVO
Pesce		
Pesce intero, ad esempio trota, sgombro	170	25 - 30 min secondo la dimensione
Tranci	170	20 - 30 min secondo lo spessore
Pesce fritto al forno	170	25 min secondo le istruzioni della confezione
Salmone (2,7 kg)	140 - 150	15 - 18 min per 450 g
Carne e pollame		
Manzo	170 - 180	30 min per 450 g + 30 min extra (media cottura al sangue)
Agnello	170 - 180	25 min per 450 g + 25 min extra
Maiale	170 - 180	30 - 35 min per 450 g + 35 min extra
Pollo	170 - 180	20 - 35 min per 450 g + 20 min extra
Tacchino	150 - 160	15 - 18 min per 450 g + 15 min extra
Anatra e oca	170 - 180	25 min per 450 g + 25 min extra
Pietanza in casseruola	130 - 140	1 1/2 - 3 ore secondo la ricetta
Pudding		
Pudding a base di latte	140	2 ore
Crema al forno	140	35 min
Dolce di pan di spagna al forno	160	45 min - 1 ora utilizzando frutta cruda
Dolce a base di frutta	170 - 180	45 min - 1 ora

ALIMENTO	IMPOSTAZIONE °C	TEMPO DI COTTURA INDICATIVO
Guarnizioni di meringa	130	45 min
Meringhe	80 - 90	3 - 4 ore - Girare le meringhe non appena si sono rapprese
Miscele con lievito		
Pane - filoni	200 - 210	30 - 45 min
Pane - panini	200 - 210	15 - 20 min
Dolcetti di Chelsea, ecc.	180	25 - 35 min
Torte, paste, biscotti e focaccine da tè		
Tortine	170 - 180	20 - 25 min
Pan di Spagna ripieno	160 - 170	25 - 30 min
Tronchetto	200 - 210	7 - 10 min
Torta margherita senza grassi (180 mm)	170	20 min
Focaccine da tè	200 - 210	10 - 15 min
Torta Madeira	160	1 ora - Metterci sopra un pezzo di scorza di cedro dopo 20 min
Torta alla frutta	130	2 - 2 1/2 ore
Torta di Natale (205 mm)	130	4 - 4 1/2 ore
Pan di zenzero	130 - 140	1 - 1 1/2 ore
Biscotti di pasta frolla	140 - 150	1 1/4 - 1 1/2 ore
Biscotti	130 - 180	15 - 25 min secondo la ricetta
Pasticcini e pane dolce da tè	160 - 170	30 min - 1 1/2 ore secondo la ricetta
Pasticcini di pasta brisée	190	Tartellette 20 - 25 min secondo la ricetta, crostate 45 - 50 min secondo la ricetta
Pasta brisée con uovo	180	25 min
Pasta sfoglia	210	8 - 10 min secondo la ricetta
Pasta bignè	190 - 200	25 - 35 min
Vario		
Yorkshire Pudding - grande	200	45 min
Yorkshire Pudding - grande	200	20 - 25 min
Yorkshire Pudding - porzione individuale	170 - 180	45 min

IL CONTAMINUTI

Il contaminuti funziona in modo indipendente dall'orologio e può essere impostato per periodi di tempo da 1 minuto a 23:59 ore. Il contaminuti si imposta utilizzando solamente una mano.

COME IMPOSTARE IL CONTAMINUTI

1. Premendo il pulsante **CONTAMINUTI** apparirà sul display il simbolo della campana e **0.00**. Impostare il tempo richiesto utilizzando i pulsanti più **+** e meno **-**.

2. Dopo 5 secondi il display visualizzerà di nuovo l'ora del giorno, il simbolo della campana rimarrà fisso e inizierà immediatamente il conteggio alla rovescia del tempo impostato; premendo il pulsante del contaminuti si visualizzerà il tempo rimanente.

3. Alla fine del tempo impostato, verrà emesso un segnale sonoro e il simbolo della campana inizierà a lampeggiare, continuando a farlo per 2 minuti a meno che non si cancelli la funzione premendo il pulsante **CONTAMINUTI** o **MANUALE** .

4. L'impostazione può essere cancellata premendo il pulsante **CONTAMINUTI** e il pulsante **-** e riportando il tempo a **0.00**.

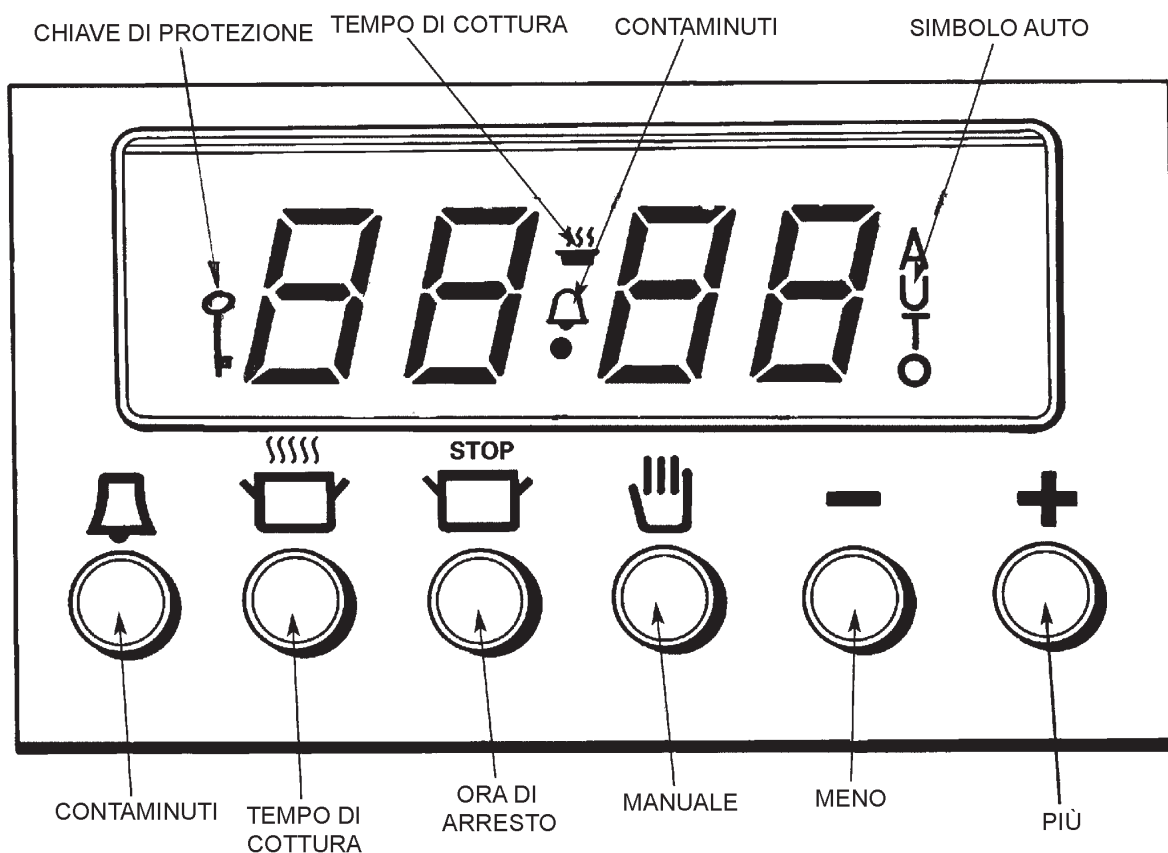



Fig. 10

DESN 516342

COMANDO DI COTTURA AUTOMATICA

Questa funzione può essere usata per impostare un programma di cottura automatica **solamente nel forno inferiore sinistro**. La funzione accende e spegne la cucina alle ore impostate.

La durata massima del programma di cottura impostabile è di 23 ore e 59 minuti, vale a dire che il tempo di ritardo di accensione + tempo di cottura = massimo 23 ore e 59 minuti.

Prima di impostare un programma verificare che l'orologio riporti l'ora effettiva corretta e avere a portata di mano le seguenti informazioni:

- Il tempo necessario affinché il cibo si cuocia.
- L'ora in cui il cibo deve essere cotto.
- L'impostazione desiderata del comando del forno.

COME IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA AUTOMATICA

È possibile iniziare la procedura sia premendo il pulsante **ORA DI ARRESTO** che il pulsante **TEMPO DI COTTURA** .

Ogni impostazione rimarrà visualizzata sul display per 5 secondi; poi il display tornare a visualizzare l'ora attuale.

Di seguito un esempio di come impostare un programma utilizzando prima il pulsante tempo di cottura .

Sono necessarie 2 ore e 30 minuti a 140ºC per cuocere il cibo e deve essere pronto alle 18.00.

1. Mettere il cibo nella griglia corretta del forno.
2. Verificare che l'orologio sia correttamente regolato sull'ora effettiva.
3. Premere il pulsante **TEMPO DI COTTURA** e poi i pulsanti più **+** o meno **-** finché non venga visualizzato 2 ore 30 minuti.
4. Premere il pulsante **ARRESTO** e poi i pulsanti più **+** o meno **-** finché non venga visualizzata l'ora, le 18.00.
5. Impostare la temperatura del forno a 140ºC.
6. 5 secondi dopo l'impostazione, l'orologio visualizzerà l'ora effettiva e l'indicazione **AUTO**.
7. Quando inizia la cottura, appare il simbolo **TEMPO DI COTTURA** che rimane visualizzato durante tutto il periodo di cottura.
8. Quando la cottura è terminata, verrà emesso un segnale sonoro che continuerà per 2 minuti a meno che non venga annullato manualmente.
   Lampeggerà il simbolo **AUTO**. Per cancellare le indicazioni e ritornare alla modalità manuale, premere il pulsante **COTTURA MANUALE** due volte.

COME IMPOSTARE UN'ORA DI FINE COTTURA, AUTOMATICAMENTE

1. Mettere il cibo nella griglia corretta del forno.
2. Premere il pulsante **ARRESTO** finché non appare sul display l'ora in cui la cottura deve terminare.
3. Impostare la temperatura del forno.
   La cottura inizierà immediatamente e verrà visualizzato il simbolo **TEMPO DI COTTURA** che rimarrà acceso durante tutto il periodo di cottura.
4. Quando la cottura è terminata, verrà emesso un segnale sonoro che continuerà per 2 minuti a meno che non venga annullato manualmente.
   Lampeggerà il simbolo **AUTO**.
5. Per cancellare le indicazioni e ritornare alla modalità manuale, premere il pulsante **TEMPO DI COTTURA MANUALE** due volte.

I programmi possono essere modificati in qualsiasi momento premendo i relativi pulsanti e i pulsanti più **+** e meno **-** come indicato in precedenza.

COME CANCELLARE UN PROGRAMMA

Il programma di cottura può essere cancellato premendo il pulsante **TEMPO DI COTTURA** e il pulsante meno **-** finché non appare **0.00** nel display.

Premere il pulsante **TEMPO DI COTTURA MANUALE** per tornare al modo manuale del forno.

ATTENZIONE: quando è stato impostato un programma di cottura automatica, non è possibile regolare l'orologio.

CHIAVE DI PROTEZIONE - Se è attivata questa modalità, è possibile impostare un programma ma non si attiverà, vale a dire che si possono impostare le ore di **ACCENSIONE** e **SPEGNIMENTO** ma il forno non si accenderà all'ora impostata.

COME ATTIVARE LA FUNZIONE DI PROTEZIONE

1. Assicurarsi che il timer sia in modalità manuale (nessun programma attivo).
2. Mantenere premuti i pulsanti **CONTAMINUTI** e **TEMPO DI COTTURA** contemporaneamente per circa 8 secondi. Sul display apparirà **ON**.
3. Premere il pulsante più **+**. Sul display apparirà **OFF** e compare il simbolo della chiave. Dopo circa 5 secondi riappare l'ora effettiva accanto al simbolo della chiave. A questo punto la chiave di protezione è attiva.

COME DISATTIVARE LA FUNZIONE DI PROTEZIONE

1. Assicurarsi che il timer sia in modalità manuale.
2. Mantenere premuti i pulsanti **CONTAMINUTI** e **TEMPO DI COTTURA** contemporaneamente per circa 8 secondi; sul display apparirà **OFF**.
3. Premere il pulsante più **+**. Sul display apparirà **ON** e scompare il simbolo della chiave. Dopo circa 5 secondi riappare l'ora e a questo punto la chiave di protezione è disattivata.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CUCINA

In generale

- SPEGNERE sempre la cucina con l’interruttore generale prima della pulizia.
- Durante la pulizia utilizzare la quantità minima d’acqua necessaria.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la cucina.
- Se si rovescia sulla cucina latte, succo di frutta o altro contenente acido, pulire immediatamente.
- Rimuovere qualsiasi traccia di condensa sul pannello frontale attorno agli sportelli dei forni o lo smalto vetroso potrebbe perdere irrimediabilmente il colore.
- Non utilizzare spugne abrasive, pulitore per forno o prodotti che contengono acido citrico sulle superfici smaltate.

Piano di cottura in vetroceramica

- Cercare di fare in modo che le sostanze liquide non trabocchino.
- Asciugare subito ciò che si è versato.
- Utilizzare sempre un panno pulito, non un panno che è stato utilizzato per lavare i piatti.
- Sostanze bruciate come zucchero, cibo a contenuto acido, carta stagnola o pellicola devono essere rimosse **IMMEDIATAMENTE** con un raschietto adatto all’uso mentre il piano di cottura è ancora caldo. Pulire quindi il piano con un prodotto specifico per piani di cottura in vetroceramica.

  NON USARE QUESTO TIPO DI PRODOTTI SU SUPERFICI SMALTATE.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CUCINA

PARTE DELLA CUCINA E FINITURA	METODO DI PULIZIA
Smalto Vetroso Grill e forno ventilato - solamente le basi Pannello comandi Rostiera Teglia grill Cielo e base del forno convenzionale e del forno a cottura lenta Controporte Parte frontale della cucina Porte Contorno del timer Bordi laterali delle piastre	Pulire con un panno umido e con acqua saponosa calda. Le macchie difficili possono essere rimosse con detergenti delicati in crema, in pasta o liquidi, oppure strofinare delicatamente con una spugnetta in lana d'acciaio fine ben umida e insaponata. La rostiera e la teglia possono essere lavate in lavastoviglie **OCCASIONALMENTE**. **NON IMMERGERE LE PORTE IN ACQUA IN QUANTO SONO COMPOSTE DA MATERIALE ISOLANTE.**
Rivestimento protettivo alta temperatura e alluminio anodizzato Braccetto del corrimano Base Bordo posteriore delle piastre	Pulire con un panno umido e con acqua saponosa calda. **IMPORTANTE** **NON USARE ABRASIVI**
Vetro Copertura elemento grill Fondale	Come per la pulizia dello smalto riportata sopra. Lucidare con un panno asciutto pulito o con carta da cucina.
Acciaio inossidabile Ganci di chiusura delle porte Corrimano	Utilizzare acqua calda saponosa o un detergente appropriato per acciaio inox o cromo.
Cromato Griglie per il forno e per il grill Supporti griglie Maniglia della teglia grill Griglia della teglia grill	Pulire con un panno umido e con acqua saponosa. È possibile utilizzare una spugnetta in lana d'acciaio fine ben umida e insaponata.
Plastica Maniglia della teglia grill Manopole di comando Comandi e fascia del timer Spie luminose	Pulire con un panno umido e con acqua saponosa calda. Le macchie difficili possono essere rimosse con un detergente in crema applicato con attenzione.

PARTE DELLA CUCINA E FINITURA	METODO DI PULIZIA
Smalto pirolitico **Forno ventilato, forno convenzionale, forno a cottura lenta: pareti, cielo e fondo** **Scomparto grill: pareti e fondo**	Questo smalto speciale ha un’azione pulente continua che funziona meglio se viene seguito uno schema di cottura a bassa e alta temperatura. Arrostendo a bassa temperatura si possono evitare gli schizzi eccessivi di grasso. Se l’interno del forno si dovesse macchiare eccessivamente, pulire immediatamente con acqua calda e detersivo aiutandosi con un bruschino in nylon per lavare i piatti. Per le macchie resistenti è necessario che il forno funzioni a 210ºC per due ore. **NON UTILIZZARE DETERGENTI CHE POSSONO OSTRUIRE I PORI DEL RIVESTIMENTO SPECIALE, COME PASTE E POLVERI, SPUGNETTE SAPONATE, LANA D’ACCIAIO, DETERGENTI SPRAY, DETERGENTI PER FORNI, SOLUZIONI CAUSTICHE, RASCHIETTI/COLTELLI METALLICI E CHE POSSONO PREVENIRE L’AZIONE PULENTE CONTINUA.**

Sezione

relativa alla

manutenzione

Ricordarsi di utilizzare solamente parti di ricambio che sono state certificate essere conformi alle specifiche di sicurezza e performance richieste da Aga quando si sostituisce una parte di questo apparecchio. Non utilizzare parti ricondizionate o copiate non autorizzate espressamente da AGA.

MANUTENZIONE

- Nel caso in cui l’apparecchio abbia bisogno di manutenzione, si prega di chiamare il servizio assistenza AGA o di contattare il distributore autorizzato.
- Gli interventi di manutenzione sulla cucina devono essere eseguiti esclusivamente da tecnici specializzati del distributore autorizzato.
- Non alterare o modificare la cucina.
- Devono essere installate solamente parti specificate dal produttore.

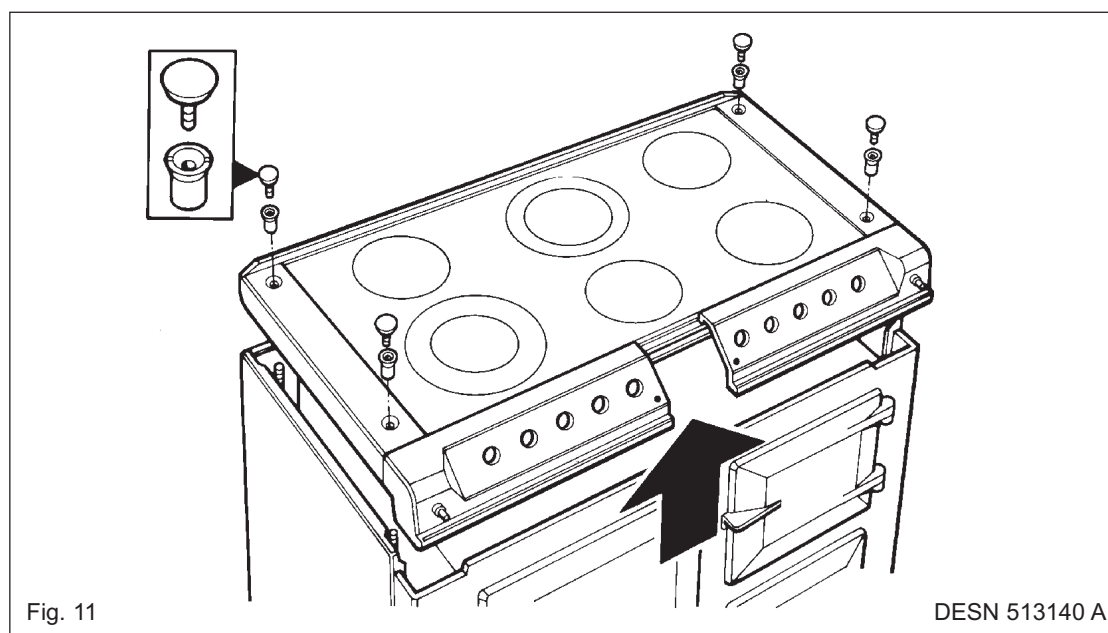
ATTENZIONE: SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA QUANDO SI ESEGUE UN INTERVENTO DI MANUTENZIONE O QUANDO SI SOSTITUISCONO COMPONENTI.

A. COME TOGLIERE I PANNELLI LATERALI

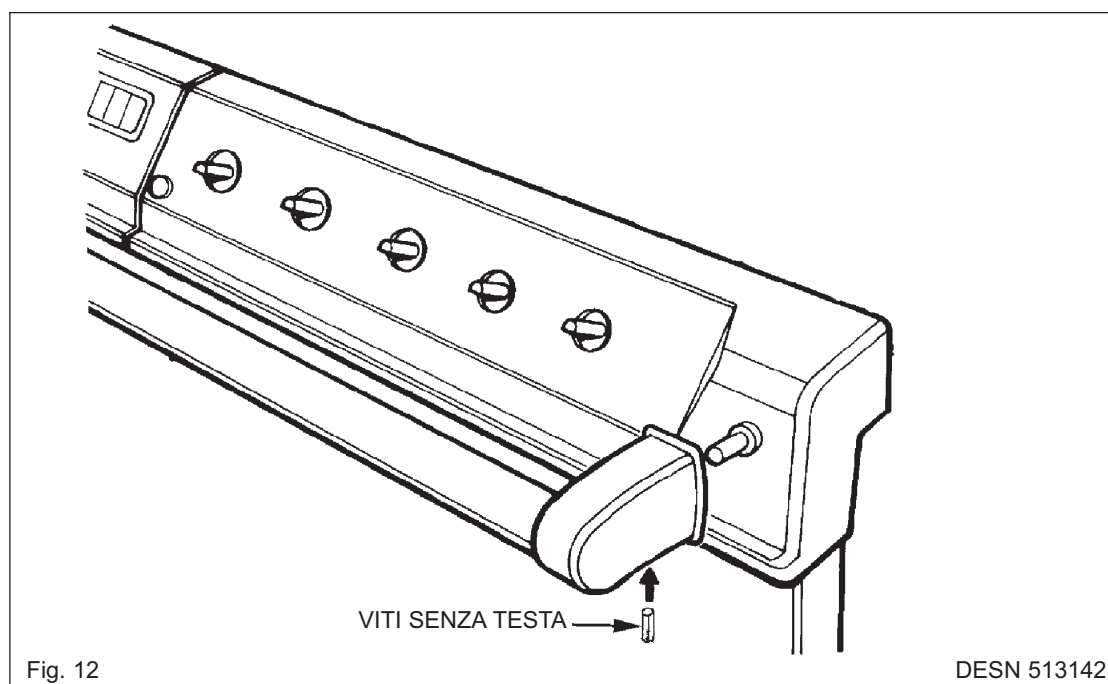
1. Scollegare dall'alimentazione elettrica.
2. Togliere il piano in vetroceramica e l'insieme della struttura. (Vedere sezione B).
3. Abbassare la cucina finché non poggia sulle ruote girando del tutto in senso antiorario i piedini di regolazione.
4. Spostare leggermente in avanti la cucina.
5. Togliere le viti (3) di fissaggio posteriori e far scorrere il pannello indietro e verso l'esterno.
6. Rimontare seguendo l'ordine inverso.

B. COME TOGLIERE IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA E LA STRUTTURA

1. Scollegare dall'alimentazione elettrica.
2. Rimuovere le manopole di comando. (Vedere fig. 11).
3. Togliere il bottone di fissaggio in ogni angolo.
4. Togliere il dado di fissaggio in ogni angolo.
5. Togliere l'insieme del timer. (Vedere sezione D).
6. Togliere l'insieme sollevandolo.
7. Rimontare seguendo l'ordine inverso montando l'insieme del timer alla fine. (Vedere sezione D).

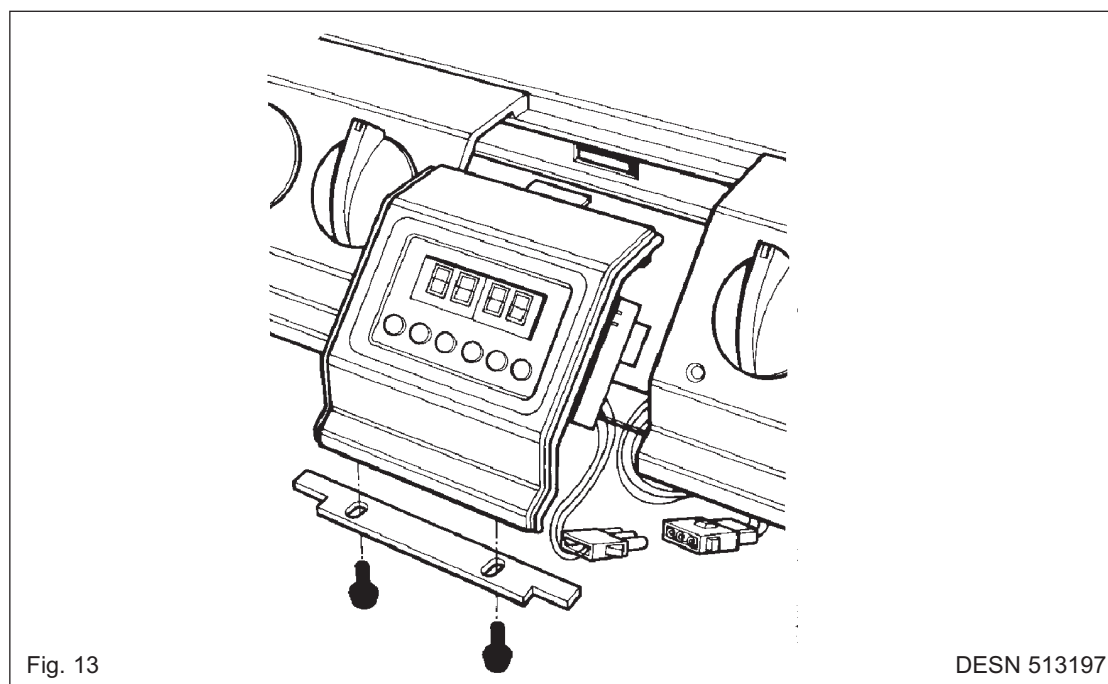
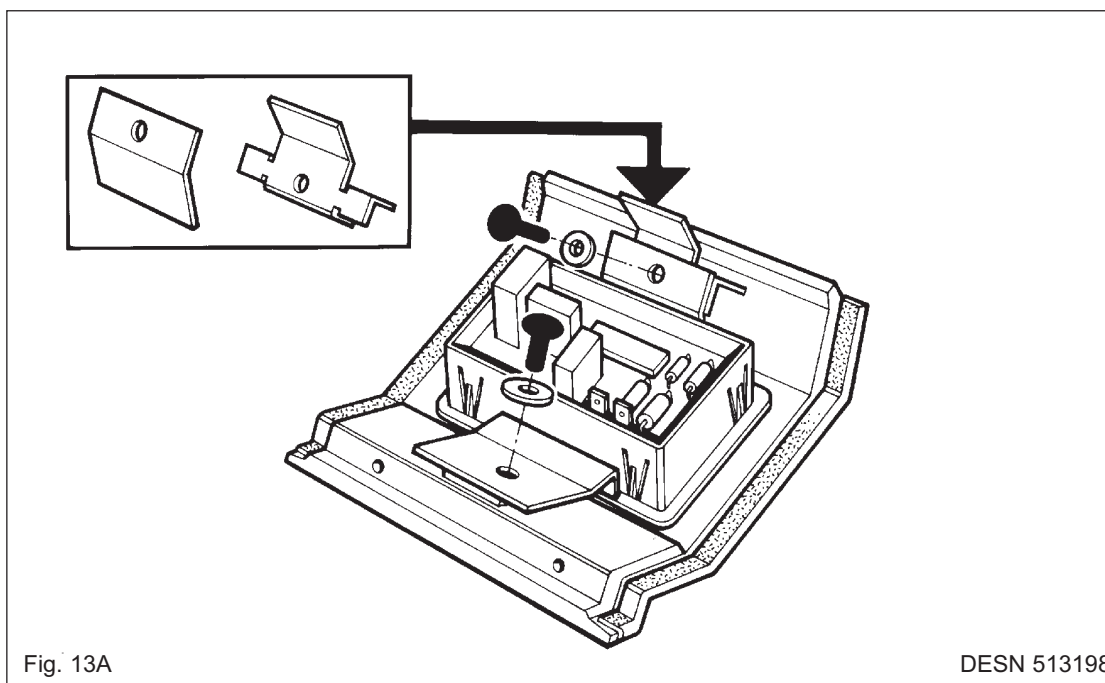
Fig. 11 DESN 513140 A

C. COME TOGLIERE IL CORRIMANO

1. Allentare le due viti senza testa, una a ogni estremità del corrimano (vedere fig. 12) utilizzando una chiave a tubo da 2 1/2 mm.
2. Tirare verso l'esterno il corrimano togliendolo dai bulloni di supporto.

Fig. 12 DESN 513142

D. COME TOGLIERE L'INSIEME DEL TIMER

1. Scollegare dall'alimentazione elettrica.
2. Togliere la barra in fusione e le viti (2).
3. Ora l'insieme del timer può essere rimosso delicatamente per scollegare i cavi elettrici. (Vedere fig. 13).
4. L'insieme del timer è ora completamente scollegato.
5. Per togliere il timer: togliere le 2 viti come indicato nella fig. 13A.

Fig. 13 DESN 513197

Fig. 13A DESN 513198

E. COME TOGLIERE IL REGOLATORE DI ENERGIA

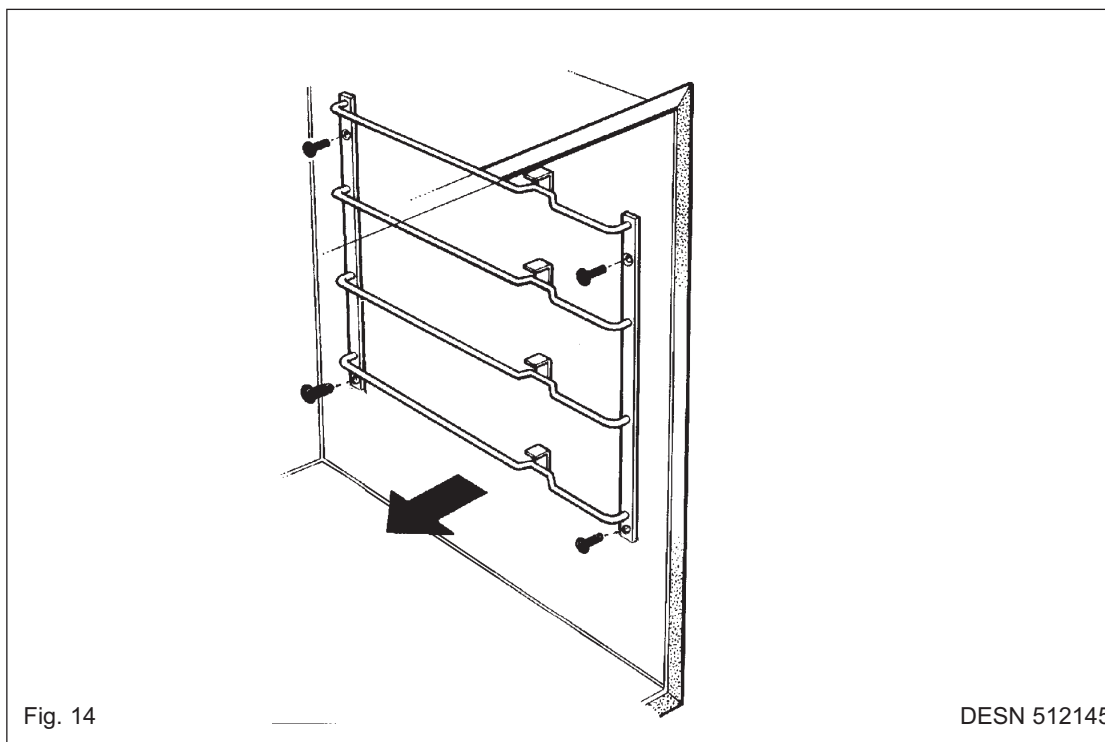
1. Scollegare dall'alimentazione elettrica.
2. Seguire le istruzioni di "COME TOGLIERE IL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA E LA STRUTTURA".
3. Togliere le viti (2) che fissano il comando al pannello di montaggio dei comandi.
4. Ritirare il comando e i cavi prestando attenzione a non tirare i cavi.
5. Scollegare i cavi dal comando.
   NOTA: Fare in modo di identificare i terminali
6. Rimontare seguendo l'ordine inverso.

F. COME TOGLIERE I TERMOSTATI DEI FORNI

1. Scollegare dall'alimentazione elettrica.
2. Seguire le istruzioni di "COME TOGLIERE IL REGOLATORE DI ENERGIA".
3. Togliere le viti (7) del pannello posteriore.
4. Togliere la sonda e il capillare del termostato attraverso la parte posteriore della cucina; notare il percorso del capillare corretto.
5. Rimontare seguendo l'ordine inverso.

G. COME TOGLIERE LE PROTEZIONI DEI FORNI E DEL GRILL - VEDERE FIG. 14

1. Togliere le guide di scorrimento di sinistra e di destra (4 viti per guida).
2. Togliere le guide di scorrimento e le protezioni.

Fig. 14 DESN 512145

H. COME TOGLIERE GLI ELEMENTI (FORNI DI DESTRA)

1. Scollegare dall'alimentazione elettrica.
2. Seguire le istruzioni di “COME TOGLIERE LE PROTEZIONI DEI FORNI E DEL GRILL”.
3. Togliere la vite (1) del pannello della base del forno nella parte posteriore dello stesso.
4. Togliere il pannello della base sollevandolo.
5. Togliere le viti (2) di fissaggio dell'elemento del forno nella parte posteriore dello stesso e piegare gli elementi per toglierli dalla staffa di posizionamento, tirare in avanti per scoprire i collegamenti dei terminali.
6. Togliere il collegamento facendo attenzione che i terminali non cadano dietro all'apparecchio.
   NOTA: **IL FORNO SUPERIORE DESTRO** è provvisto di un elemento sopra la protezione del cielo; toglierlo allo stesso modo degli elementi della base.
7. Rimontare seguendo l'ordine inverso.

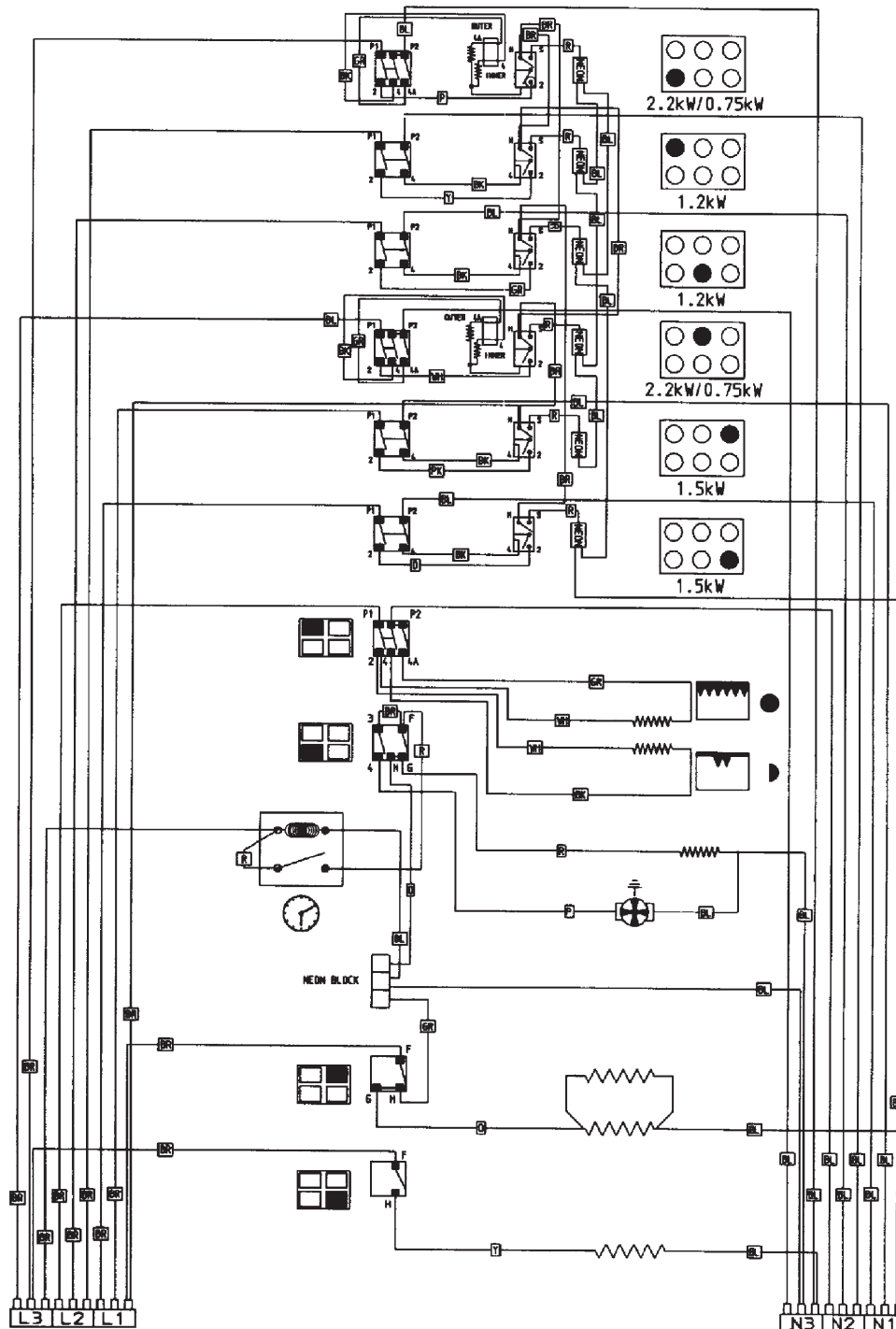
I. COME TOGLIERE L'ELEMENTO DEL FORNO VENTILATO

1. Scollegare dall'alimentazione elettrica.
2. Seguire le istruzioni di “COME TOGLIERE LE PROTEZIONI DEL FORNO”.
   NOTA: È necessario togliere solamente un lato.
3. Togliere le viti (4) di fissaggio del coperchio della ventola e ritirare il pannello.
4. Togliere le viti (3) che fissano l'elemento alla struttura e spostare l'elemento con attenzione finché non è possibile accedere ai terminali elettrici.
5. Scollegare i terminali facendo attenzione che il cavo non cada dietro all'apparecchio.
6. Rimontare seguendo l'ordine inverso.

J. COME TOGLIERE LA VENTOLA DEL FORNO

1. Scollegare dall'alimentazione elettrica.
2. Seguire le istruzioni di “COME TOGLIERE L'ELEMENTO DEL FORNO”.
3. Togliere le viti (4) di fissaggio che assicurano l'insieme della ventola alla struttura.
4. Spostare l'insieme della ventola finché non è possibile accedere ai terminali elettrici del motore e scollegare i cavi.
5. Togliere la ventola.
   NOTA: La filettatura dei bulloni di fissaggio della ventola è sinistrorsa.
6. Togliere il motore dalle viti della piastra di montaggio.
7. Rimontare seguendo l'ordine inverso.

AGA SERIE SIX-FOUR
PIANO IN - VETROCERAMICA

SCHEMA ELETTRICO

LEGENDA COLORI:

BL - BLU
WH - BIANCO
R - ROSSO
GR - GRIGIO
OR - ARANCIONE
BR - MARRONE
P - VIOLA
BK - NERO
Y - GIALLO
P - ROSA

Per ulteriori consigli o informazioni si prega di contattare lo specialista AGA locale

Attenendosi alla politica di AGA Rangemaster per migliorare continuamente i prodotti, l'azienda si riserva il diritto di cambiare le specifiche e di modificare l'apparecchio descritto in qualsiasi momento.

Prodotto da
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Inghilterra

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk